

CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu www.sambalshop.cz

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách www.sambalshop.cz najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty**.



VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získáte odměnu. sambalshop.cz/vyfotaposli



Kimchi

Tradiční korejský fermentovaný salát



NALOŽENÍ



6-8 HODIN

PŘÍPRAVA



1-5 DNÍ

PORCÍ



20 PORCÍ

KUCHYNĚ



KOREJSKÁ

SUROVINY

Základní suroviny

- ☐ 1 velká hlávka čínského zelí (nebo pekingského zelí, cca 2 kg)
- ☐ 5 polévkových lžic hrubé mořské soli
- ☐ 5-6 stroužků česneku, nasekaných najemno
- ☐ 2-3 cm kousek zázvoru, oloupaný a nastrohaný
- ☐ 2 polévkové lžice rybí omáčky
- ☐ 2 polévkové lžice červené miso pasty
- ☐ 1/3 hrnku korejských chilli vloček (gochugaru)
- ☐ 2 polévkové lžice cukru
- ☐ 1 svazek jarní cibulky, nakrájené na 2-3 cm kousky
- ☐ 1 středně velká mrkev, nakrájená na tenké proužky
- ☐ 1/2 bílé ředkve (daikon/moo), nakrájené na tenké proužky

POSTUP

Den 1: Naložení zelí

1. Odstraňte vnější poškozené listy zelí a odřízněte spodní část kořene.
2. Rozřízněte zelí podélně na polovinu, pak každou polovinu ještě jednou podélně.
3. V míse smíchejte zelí s mořskou solí, důkladně vetřete sůl mezi listy.
4. Zalijte dostatečným množstvím vody, aby bylo zelí ponořené, a zatěžkejte talířem.
5. Nechte naložené při pokojové teplotě 6-8 hodin (nebo přes noc).

Pro rýžový vývar (jogi)

- ☐ 3 polévkové lžice rýžové mouky
- ☐ 1 hrnek vody
- ☐ 1 polévková lžice cukru

Nejprve připravte rýžový vývar (jogi):

1. V malém hrnci smíchejte rýžovou mouku s vodou a dobře rozšlehejte, aby nevznikly hrudky.
2. Za stálého míchání vařte na mírném ohni, dokud směs nezačne houstnout (přibližně 5-10 minut).
3. Přidejte cukr, zamíchejte a odložte stranou, aby směs vychladla na pokojovou teplotu.

Dále pokračujte s kimchi:

1. Propláchněte naložené zelí pod studenou vodou 3x, aby se odstranila přebytečná sůl.
2. Nechte zelí okapat v cedníku aspoň 1-2 hodiny.
3. V míse připravte kimchi pastu: smíchejte vychladlý rýžový vývar, česnek, zázvor, rybí omáčku, miso pastu, chilli vločky a cukr.
4. Důkladně promíchejte, aby se miso pasta dobře rozpustila a spojila s ostatními ingrediencemi.
5. Přidejte nakrájenou jarní cibulku, mrkev a ředkev, dobře promíchejte.
6. Když je zelí okapané, vetřete pastu mezi jednotlivé listy.
7. Těsně uložte kimchi do čisté sklenice a utlačte, aby nevznikly vzduchové bubliny.
8. Nechte fermentovat při pokojové teplotě 1-5 dní podle preference.
9. Během fermentace jednou denně otevřete sklenici a zatlačte obsah dolů, aby unikly plyny.
10. Jakmile kimchi získá požadovanou kyselost, přesuňte ho do lednice, kde vydrží 2-3 měsíce.

TIPY A INFORMACE

Výhody miso pasty a rýžové mouky v kimchi

1. Miso pasta obohatí Vaše kimchi o hlubší, komplexnější umami chuť a dodá další vrstvu probiotických kultur, které prospívají Vašemu zažívání. Považujeme ji za tajný prvek dokonalého kimchi.
2. Rýžová mouka ve formě jogi vytvoří dokonalou konzistenci pasty, která lépe přilne k zelenině. Š krob z rýžové mouky poskytuje výživu pro fermentační bakterie, což vede k bohatší chuti a textuře finálního produktu.

Naše tipy pro Vaši přípravu:

1. Pokud preferujete méně slané kimchi, doporučujeme použít méně miso pasty nebo ji nahradit bílou miso pastou, která je jemnější.
2. Kimchi můžete konzumovat ihned po přípravě, ale jeho chuť se plně rozvine až po 1-2 týdnech v lednici.
3. Nezapomeňte kimchi podávat vychlazené jako přílohu k rýži nebo ho využijte jako ingredienci do polévek, smažených rýží či sendvičů. Obzvláště oblíbené je kimchi v kombinaci s grilovaným masem.